

Tarte aux fanes de betteraves, crumble au quinoa, amandes et roquefort



ingrédients

- 1 pâte brisée
- Les fanes et tiges d'une botte de betteraves
- 1 poireau
- 100 g de roquefort
- 200 ml de crème fraîche
- 4 œufs + 1 jaune d'œuf
- 3 c. à soupe de poudre d'amande
- 3 c. à soupe de flocons de quinoa (ou de flocon d'avoine)
- Quelques branches de thym
- Sel et poivre

les étapes

1. Battez énergiquement les œufs et le jaune jusqu'à ce qu'ils deviennent bien mousseux. Ajoutez la crème et fouettez jusqu'à ce que le tout soit homogène. Assaisonnez. Réservez.
2. Rincez le poireau et les fanes et tiges de betteraves. Hachez les fanes et les tiges de betteraves. Tranchez finement les poireaux. Répartissez-les dans le fond de la tarte. Effeuillez la moitié du thym sur les légumes. Versez les œufs battus à la crème. Saupoudrez de poudre de noisettes, de flocons de quinoa puis de morceaux de roquefort. Effeuillez le thym.
3. Enfournez la tarte dans le milieu du four à 210°C. Réduisez la température à 180°C et cuire encore 30 minutes.